



# Rolf Willy

PRIVATKELLEREI

## Überbackener Spargel mit Bärlauch-Pesto



### ZUBEREITUNG:

1. Bärlauch, Knoblauch und Pinienkerne fein hacken, den Parmesan fein reiben. Alles im Mörser oder Küchenmixer bei geringer Geschwindigkeit pürieren, etwas Salz und das Olivenöl zugeben, bis eine cremige Masse entsteht.
2. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
3. Spargel schälen und bissfest kochen, gut abtropfen lassen, in 4 Portionen in eine mit etwas Butter gefettete Auflaufform legen, mit der Bärlauchmasse bestreichen und mit dem geriebenem Emmentaler bestreuen. Auf der oberen Einschubleiste kurz überbacken. Dazu passen neue Kartoffeln oder knuspriges Baguette.

### ZUTATEN für 4 Personen:

1 kg weißer Spargel, 1 Bund Bärlauch, 75 g Parmesan, 75 g Pinienkerne, 150 g geriebener Emmentaler, Olivenöl, Salz, 1 TL Butter

Quelle: [www.deutscheweine.de](http://www.deutscheweine.de)

## Unsere Weinempfehlung:



### RIVANER TROCKEN

Ein Wein wie eine fröhliche, unkomplizierte Melodie, die Lust aufs Mitpfeifen macht! Der perfekte Wein, um die Seele baumeln zu lassen. Einfach liebenswert! In Nase und Gaumen grüner Apfel, Zitrus und Kräuterwürze. **Bei aller Leichtigkeit wirkt er trotzdem druckvoll, aber keinesfalls überladen, zeigt feine Fruchtsüße und beschwingte Frische sowie eine harmonische Säure.** Ideal im Frühling. Und - dieser Rivaner verneigt sich galant vor dem königlichen Gemüse - Versprochen!



### CUVÉE DE BLANC

Die Aromenvielfalt in der Nase nach weißen Blüten und intensiven, saftigen Fruchtnoten von Limette, Stachelbeeren, Kernobst und Pfirsich ist schon sehr betörend. **Die „Liaison“ aus Rivaner und Sauvignon Blanc - wie eine gelungene Beziehung - ist einfach perfekt.** Er bereitet viel Trinkspaß und Vergnügen zu vielen Fisch- und Gemüsegerichten, ist solo getrunken bestens für Mädelsabende und Partystimmung geeignet oder auch als Aperitif nicht zu verachten.